



JARABE DE CHOCOLATE

CHOCOCIMA JARABE DE CHOCOLATE

Sabor intenso y brillo perfecto: el jarabe de chocolate que transforma tus postres

Chococima® Jarabe de Chocolate es la elección ideal para reposteros que buscan realzar sus creaciones con un acabado brillante, apetecible y de sabor inconfundible. Su textura uniforme y fluida facilita decoraciones precisas, coberturas impecables y baños irresistibles, sin necesidad de calentarlo previamente. Además, su estabilidad prolongada en vitrina, versatilidad para diluirlo y aumentar el rendimiento lo convierten en un aliado imprescindible para postres y bebidas que conquistan a la vista y al paladar.

Beneficios:

- Sabor auténtico a chocolate que realza postres y bebidas
- Brillo y acabado atractivo que se mantiene en anaquel por más tiempo.
- Textura uniforme y fluida para decoraciones precisas y coberturas perfectas.
- Listo para usar, sin necesidad de calentamiento previo.
- Versátil: se diluye para baños y rellenos.
- Sin formación de grumos ni cristales durante el almacenamiento.

Producto	Presentaciones	Contenido	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
CHOCOCIMA JARABE DE CHOCOLATE	- Caja con 12 kg - Caja 5 kg	- Caja con 24 mangas de .500 kg - Caja 5 kg	Cremosa	Temperatura ambiente	- Caja con 12 Kg: 120 días - Cubeta de 5 kg: 100 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Decorar, rellenar, cubrir, bañar, topping y realzar escrituras	Decoraciones y escritura en pasteles, galletas, pays y repostería fina. Coberturas y baños para postres, tartas, cheesecakes y panqués. Bebidas y complementos en café, malteadas, frappés y smoothies. Toppings para hot cakes, waffles, crepas, helados y brownies. Preparaciones combinadas diluido con jarabe tres leches, agua o crema batida para ajustar textura y rendimiento. Postres creativos como parfaits, copas heladas o mezclas con frutas y cremas.	Resultados profesionales que duran ► Listo para usar y fácil de aplicar, ahorrando tiempo y manteniendo el brillo incluso en productos fríos. ► Mantiene trazo definido, brillo y color intenso en anaquel, sin opacarse ni formar cristales de azúcar. ► Textura uniforme y fluida que cubre de manera homogénea, evitando escurrimientos y reduciendo mermas. Sabor que resalta tus creaciones ► Sabor a chocolate intenso y balanceado, que realza malteadas, frappés y cafés sin exagerar dulzor ► Compatible con frutas, cremas y helados, aportando un toque gourmet y profesional a cada creación. ► Se diluye sin perder sabor, permitiendo ajustar textura y maximizar rendimiento.

Recomendaciones de aplicación y uso

Chococima Jarabe de Chocolate	Recomendación
Decorar, rellenar, cubrir, bañar, topping y realzar escrituras	- Aplicar directamente desde la manga pastelera para lograr decoraciones precisas. - Para coberturas más ligeras o baños, diluir con agua, jarabe tres leches o Brillo Frutex hasta alcanzar la consistencia deseada. - Evitar la exposición directa a fuentes de calor para conservar brillo y sabor - Ideal para aplicar en productos fríos o a temperatura ambiente; se puede incorporar en productos una vez horneados para conservar su acabado.

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en un ambiente fresco, seco y libre de polvo, en su empaque original y cerrado